

# Ganache enmarcada de Lima

## Descripción

Es difícil expresar la fruta en una ganache de chocolate negro. Liberándonos de ciertas reglas establecidas, hemos equilibrado recetas que permiten una buena cohabitación entre la potencia del chocolate y el perfil aromático de la fruta. ¡Así obtenemos una ganache de chocolate negro, con un sabor a fruta reconocible y más intenso! Una receta desarrollada por la École Valrhona.

## Universo de aplicaciones sugeridas

- Chocolatería

## Composición Global

PURÉ DE FRUTA	27.2%
KONJAC	0.2%
CORTEZA DE LIMA	0.5%
MANTECA DE CACAO	1.9%
DEXTROSA	3%
AZUCAR INVERTIDO	5.2%
GLUCOSA DE60	5.5%
PURÉ DE PERA	6.1%
COBERTURA EQUATORIALE NOIRE 55 %	50.4%
COMPOSICIÓN GLOBAL	100.1 %

### Ganache enmarcada de Lima



#### Ingredientes

Cobertura Equatoriale Noire 55 %, Puré de Lima, Puré de Pera, Glucosa DE60, Azucar Invertido, Dextrosa, Manteca de cacao, Corteza de lima, Konjac



CONGELABLE

## Etapa 1

### Solución de lima para ganache

Composición	443 g	100%
Puré de Lima	288 g	57.49%
Puré de Pera	63 g	12.57%
Dextrosa	32 g	6.39%
Konjac	2 g	0.4%
Azucar Invertido	53 g	10.58%
Glucosa DE60	58 g	11.58%
Corteza de lima	5 g	1%

#### Procedimiento

Calentar los purés de fruta a 25/30 °C aproximadamente, añadir la dextrosa y el konjac anteriormente mezclado sin dejar de remover con unas varillas para facilitar la dispersión.

Añadir el azúcar invertido y la glucosa y calentar hasta llegar al menos a 85 °C.

Tapar la cacerola para evitar la evaporación y enfriar a 60-65 °C.

Pelar las limas frescas, añadir las pieles a la preparación a 50 °C (para evitar que se oxiden) y dejar infusionar durante 20 minutos.

Pasar la preparación por el chino para retirar las cortezas y ajustar la temperatura para hacer la mezcla.

## Etapa 2

### Ganache enmarcada de Lima

Composición	1000 g	100%
Solución de lima para ganache	443 g	44.3%
Cobertura Equatoriale Noire 55 %	537 g	53.7%
Manteca de cacao	20 g	2%

#### Procedimiento

Pesar la solución de fruta y verificar la temperatura para obtener una mezcla a 60/70 °C y ajustar la temperatura si es necesario.

Verter la mitad del líquido sobre los chocolates parcialmente fundidos y la manteca de cacao y esperar 2 minutos antes de mezclar.

Batir, añadir el resto de la mezcla líquida en 2 partes y volver a batir enérgicamente para perfeccionar la emulsión hasta obtener una textura flexible y brillante (si la textura sigue siendo tipo gel, seguir batiendo).

Comprobar la temperatura (si la ganache sigue demasiado caliente, verterla sobre film de plástico y dejarla enfriar a la temperatura deseada).

Verter la ganache a una temperatura de 32-34 °C.



#### PURÉ DE FRUTA UTILIZADO

Lima de Persia ,  
Pera Williams verde

#### TEMPERATURA DE DEGUSTACIÓN

Ambiente

#### TIPO DE CONSUMO

Para comer aquí ,  
Para llevar

#### PUNTOS FUERTES

Receta vegana